



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GİRİT AŞURESİ

250 gr. aşurelik buğday
2,5 su bardağı toz şeker
10 adet kuru incir
1 portakal kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 çay bardağı mısır
1 su bardağı kuru bakla
Tarçın
3 çorba kaşığı nişasta
2 veya 3 tane karanfil
SÜSLEMEK İÇİN
Nar, portakal, hindistancevizi

Buğdayı soğuk su ile yıkayın. Bol su ile tencereye koyun. Ateşte kaynatın. Ocağı söndürün ve bir gece bekletin. Ertesi gün kısık ateşte buğdaylar yumuşayınca kadar pişirin. Diğer tarafta baklaları süzün. İncirleri haşlayın, süzün ve dörde bölün. Buğdayı ocaktan alın. İlininca süzgeçten geçirin. Bir tencereye alın posasını atın. Nişastayı soğuk suyla açıp tencereye ekleyin. Portakal kabuklarını, mısır, dolmalık fıstık, şekeri ve baklayı ekleyin. 15 dk. kısık ateşte kaynatın. İncir ve tarçını ilave edin. Ateşten alın. Kaselere paylaşırın soğuduktan sonra üzerini nar ve portakal ile süsleyin.
